

蕎麦前小皿 SOBA MAE KOZARA

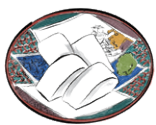
一皿 ¥1,500 【税込1,500円】



自家製青唐辛子蕎麦味噌
『SOBA-MISO』BUCKWHEAT & SPICY MISO



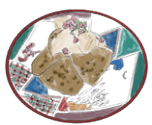
糸島メンマの山椒オイル煮
『MENMA』SPICY BAMBOO SHOOTS



小田原の極上板わら
『TTA-WASA』KAMABOKO & WASABI



ぬか漬
NUKA-ZUKE PICKLES



長芋のワサビ漬
『WASABI-ZUKE』CHINESE YAM & WASABI



奈良漬クリームチーズ
CREAM CHEESE with NARAZUKE PICKLES



TOASTED NORI
坂井海苔店 有明海の焼きたれ海苔
炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。
そのままでも、他の小皿と一緒に召し上がるのもおすすめです。



盛り合わせ

3 種盛り合わせ 3KINDS 1,450 【税込1,450円】

6 種盛り合わせ 6KINDS 2,800 【税込2,800円】

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト

『GARITOMATO』DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER 800 【税込800円】

シャインマスカットと生ハムの白和え SHINE MUSCAT & PROSCIUTTO with CREAMY TOFU SAUCE 600 【税込600円】

大分県日田市産 大山クレソンのサラダ 梅おかかとシェリーヴィネグレット WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERY VINAIGRETTE 650 【税込650円】

自家製アオリイカの塩辛 『SHIOKARA』SALTED SQUID 800 【税込800円】

会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ 『YUKHOE』RAW HORSE MEAT TAKIAR with SPICY MISO 1,800 【税込1,800円】

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味ダレ BOILED GYOZA DUMPLINGS 600 【税込600円】

厚焼き出汁巻き卵焼 『YASHIMAKI TAMAGO』JAPANESE OMELETTE 1,050 【税込1,050円】

あつち豚と海老のもち米シユウマイ 大蒜赤柚子胡椒 PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER 600 【税込600円】

トングロウイワシの唐辛子煎 CHILI PEPPERED SARDINES 800 【税込800円】

帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻 SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRIN ROLLS 900 【税込900円】

万願寺唐辛子と海老の真丈揚げ DEEP-FRIED MINCED SHRIMP & MANGANJI PEPPER 800 【税込800円】

栃尾揚げの辛味噌焼 SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU 800 【税込800円】

八色椎茸のフライアオサとチーズ FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR 800 【税込800円】

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

佐土原茄子の炭火焼 GRILLED EGGPLANT 1,200 【税込1,200円】

京都・渋谷農園 万願寺唐辛子の炭火焼 ちりめん山椒 GRILLED MANGANJI PEPPER 1,000 【税込1,000円】

銀鱈の西京味噌焼 SAIKYO MISO MARINATED COD 1,450 【税込1,450円】

土佐ほちちん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味 GRILLED 『HACHIKIN』CHICKEN with FRESH PEPPERS 1,600 【税込1,600円】

あつち豚と黄韭の豚バラ巻 蕎麦味噌 PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO 1,150 【税込1,150円】

国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌 『GYUTAN』BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO 2,600 【税込2,600円】



アレルギーをお持ちの方は、
QRコードからメニューを正確確認ください。
If you have any food allergies,
please scan the QR code to view the menu.

天麩羅 TEMPURA

天ぷら盛り合わせ ASSORTED TEMPURA	3,400 [税込3,740]	アカイカの天麩羅 “AKA-IKA” SQUID TEMPURA	950 [税込1,045]
五郎島金時の天麩羅 SWEET POTATO TEMPURA	850 [税込935]	カチヨカバロチーズの磯部 天麩羅 CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI	800 [税込880]
飛騨ジャンボなめこの天麩羅 JUMBO NAMEKO MUSHROOM TEMPURA	900 [税込990]	伊達鶏の鶏天 “TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA	900 [税込990]

菫のお蕎麦

菫の細麵の二八蕎麦は素材にとことんこだわり、時季に合わせた最良の国産蕎麦粉を使用して作ります。
鹿児島県から取り寄せた二年熟成の厚切り枯節でしっかりと出汁をとり、特徴がそれぞれ違う
二種類の醤油とオーガニックの砂糖で作る蕎麦つゆが蕎麦の美味しさをさらに引き立てます。

冷たい手打ち蕎麦 HANDMADE COLD SOBA

せいろう SEIRO SOBA	900 [税込990]
のりかけ NORIKAKE SOBA	1,000 [税込1,100]
三味蕎麦「から汁・ごろう・くさみ」 SOBA with TRIP DIPPING SAUCE	1,450 [税込1,595]
十四種薬味のぶっかけ蕎麦 BUKKAKE SOBA	1,650 [税込1,815]
自家製肉味噌と濃厚胡麻ダレのぶっかけ蕎麦 MINCED PORK with MSIO & SESAME SAUCE BUKKAKE SOBA	1,650 [税込1,815]
辛味大根と釜揚げしらすの梅ぶっかけ蕎麦 DAIKON RADDISH & WHITEBAIT BUKKAKE SOBA with UME	1,650 [税込1,815]
土佐はちみつん地鶏と黄韭のせいろう CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO	1,750 [税込1,925]
近江鴨せいろう DUCK SEIRO	1,850 [税込2,025]
大海老と旬野菜の天せいろう TEMPURA SEIRO -prawn & scasobal vegetables	2,400 [税込2,640]

温かい蕎麦 HOT SOBA

かけそば KAKE SOBA	900 [税込990]
花巻蕎麦 HANAMAKI SOBA	1,100 [税込1,210]
あつち豚と長茄子の蕎麦 PORK & EGGPLANT SOBA	1,500 [税込1,650]
玉子とご蕎麦「名古屋コーチンの玉子」 TAMAGO TOJI SOBA -dropped egg soba	1,400 [税込1,540]
牛タンカレー南蛮 “GYUTAN” BEEF TONGUE CURRY NANBAN SOBA	1,650 [税込1,815]
+揚げ餅 add Fried Mochi 150 [税込165]	
土佐はちみつん地鶏南蛮 CHICKEN NANBAN SOBA	1,750 [税込1,925]
近江鴨南蛮 DUCK NANBAN SOBA	1,850 [税込2,025]
大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦 TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables	2,400 [税込2,640]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π Water

WE USE DOMESTICALLY PRODUCED RICE.
ALL CAREFULLY COOKED
WITH NATURAL INGREDIENTS.
NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED
AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M. ON WEEKDAYS
& AFTER 11:00 A.M. ON WEEKENDS & HOLIDAYS.

当店は国産米を使用しています。店内調理では
自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは
使用しておりません。
平日17時以降/土日祝11時以降、
テーブルチャージ[席料]
としてお一人様440円頂戴しております。